



発行日:2022年 5月 30日

発行:パルシステム茨木 栃木

かしまセンター委員会

発行責任者:センター長 小林

問い合わせ:0120-390-434

陽 だ ま い



タオルを贈る運動報告と御礼



2021 年度実績

タオル=66044 枚

(内訳) 実地回収 56600 枚

オンラインカンパ口数 9444 枚

他にメッセージも多数寄せられました。

ご提供いただいた組合員の皆様、メッセージやタオルの回収・仕分けに関わった皆様、本当にありがとうございました。

今後の予定

6/23(木)「キムチの学習会」



オンライン

～裏面に関連記事があります～

8/6(土) 親子夏休み企画

《クラフト小物作り》

これからの予定として、フレイル学習会やフラダンスなどを企画しています。詳細はその都度広報していきますので、興味を持っていただけると幸いです。



商品モニター報告

=コア・フード野付の産直ほたて=



北海道の森と海からの贈り物
豊かな海で育った濃厚な旨味

《センター委員の声》

- *さっぱりしていて山盛り食べちゃいます。
- *4人家族なので、いつも2袋ストックしています。
- *エビ、スモークサーモン、ほたて等を一緒に新玉ねぎの上にトッピングして、鰹節と和風ドレッシングをかけてたべます。
- *わさびと相性が良く甘味があってもちもちして美味しいです。
- *植林で海を守る活動を応援します。

=コア・フード野付の

秋鮭スモークサーモン=



素材に自信、加工にこだわり
凝縮されたうま味が押し

《センター委員の声》



- *シーフードサラダにして頂きます。
- *美味しいです。サラダはもちろんレタスやキュウリとサンドウィッチにしても合います。
- *スモーク味がとても美味しいです。
- *身が引き締まって甘味も多く食べ応えがバッチリです。
- *お買い得の時に買います。
- *桜チップ燻製と塩のみの味付けで旨味が凝縮。

キムチの紹介とZoom学習会参加者募集

(株)河村屋の紹介



あゆみ

埼玉県の中산道沿いで江戸時代後期に、日本の伝統的な食文化である漬物の製造・販売を始めました。それから200年もの間この場所で、厳選された国産野菜を使い、手作りの製法を守りながら漬物を作り続けています。

おもい

他国の食文化も柔軟に受け入れ、新しいものへ様変わりさせていく日本人は、食文化を多様に変化させています。そのような中で漬物屋として、心を込めて丁寧に作り続けることを大切に考えています。

こだわり

国産原料にこだわるだけでなく、季節や旬に合わせ最も良い産地で採れたものを厳選し、野菜の持ち味を生かすよう良い塩を使い、丁寧に手作りしています。



信州望月高原の産直白菜キムチ



塩漬けした白菜にキムチ風の調味料をまぶすものもありますが、本品は本場韓国で「ヤンニョム」と呼ばれるキムチの薬味に漬け始めてから組合員のもとに届くまで約1週間。ほどよく乳酸発酵が進んでいるころあいなので、複雑で奥行きのあるうまみがしっかり。

組合員の声

「爽やかで、まろやかな辛さなので、後味が良いです。ピリピリした辛さのキムチとは違います。」



6/23(木)10:30~12:00、
キムチのオンラインZOOM学習会を開催。
参加費無料。申込締切6/10(金)。
下記スマホサイトからお申し込みください。
当日参加者には後日、
「産直カットわかめ(小さめカット)」プレゼント！

